



Renovarse o morir



Arriba, uno de los salones del Hotel Crillon; debajo, un clásico de la restauración parisina, L'Espadon, en el Ritz.



Hasta el 31 de julio puede comer y dormir en el histórico Ritz; después, cierre hasta el otoño del 2014. El Crillon pasará el verano. Pero cierra en septiembre, también un par de años. Dos historias se interrumpen; buena excusa para recordarlas.

Texto: Óscar Caballero

Francia es el segundo país en Europa, detrás del Reino Unido, en inversión en hotelería de lujo: mil millones de euros, tanto en 2011 como en 2012. Y hoy, en París, el desembarco de cadenas orientales de lujo coincide con la oficialización de la categoría 5 estrellas y la etiqueta palace.

En París, el concepto de gran hotel coincidió con la consolidación de una burguesía con gustos de lujo, a la imagen del imperio de Napoleón III y su mujer, Eugenia de Montijo. Esos personajes necesitaban espacios adaptados a sus necesidades y no albergues. Con detalles como el de los uniformes de los empleados que permitían distinguir su rango y adecuar así las propinas, según recuerda Emile Litschy en *La Vie des Palaces*.

Hoy, el lujo parisino está en manos de capitales extranjeros. El George V es del príncipe Al Walid y lo explota Four Seasons. El Plaza Athénée y el Meurice pertenecen al grupo Dorchester, del sultán de Brunei. El Bristol —con su flamante 3* Epicure— al grupo alemán Oetker. Raffles, la cadena de Singapur, renovó, con la firma de Philippe Stark, el Royal Monceau.

El Ritz es desde hace 33 años del multimillonario egipcio Mohammed Al Fayed. Y el Crillon, comprado por Starwood en 2005 fue revendido cinco años más tarde y por 250 millones a “un miembro eminente de la familia real de Arabia Saudí”. El único palace de París en manos francesas es el Fouquets del grupo Barrière.

Las aperturas sucesivas de un frente asiático del lujo, Shangri-La primero, Mandarin luego y Peninsula probablemente a final de año, forzaron ya las renovaciones millonarias del George V, el Meurice, el Bristol y el Plaza. Starwood vendió el Crillon porque la renovación del hotel, para ponerlo a tono con la competencia, exige más de cien millones de euros. Y Bouygues, que ganó la licitación por los dos años de reformas en el Ritz, habla de un presupuesto de 140 millones. Consecuencia evidente: 450 empleados del Ritz y 360 del Crillon, pasan a un paro técnico, con modalidades diversas, desde la conservación del puesto

hasta posibilidades de formación o salida dinerillo en mano. Pero esa es otra historia, cuyo desenlace real sólo se conocerá en 2014. Ahora se trata de retroceder en el tiempo.

Creando el hotel moderno

1884. César Ritz, director del Grand Hôtel, intenta convencer al cocinero Auguste Escoffier, provenzal nacido en la Niza italiana, de que puede superar al chef de moda, Giroix. Pero Escoffier es lúcido: “Giroix es un cocinero perfecto. No, la única manera de hacerlo mejor es innovar. Hay que ser más esnob que los esnobs, que son nuestros clientes”. Así nace la cocina de palace, que contra la leyenda, fue revolucionaria.

Con exotismos que hoy mismo valdrían, como ese cocinero indio que en la sala proponía curries compuestos a medida; el carro de carnes y el de infusiones, con el que un oriental proponía mezclas de té o cafés.

Pero lo que inventó sobre todo Escoffier fue la brigada. En 1886, para inaugurar con Ritz el hotel Nacional de Lucerna, Escoffier divide por primera vez la cocina en cinco equipos “responsables de operaciones y no de platos”. “Los de la despensa —explica— se ocupan de provisiones y de los platos fríos; los de entremeses preparan potajes, verduras y postres; los asadores se reparten asados y fritos y finalmente, salseros y pasteleros. Ejemplo, huevos al plato Meyerbeer. El de entremeses cuece los huevos, el rôtisseur asa los riñones, el salsero prepara la salsa



1



2



3



4



5

1. La fachada del Crillon fue un encargo de Luis XV. 2. Las puertas del Ritz se cerrarán durante más de dos años para una profunda renovación. 3. El joven chef Christophe Hache está al frente de la dirección gastronómica del Crillon. 4. El multipremiado Michel Roth, el séptimo sucesor de Escoffier como chef de L'Espadon, en el Ritz. 5. En el mismo hotel, la suite Coco Chanel, donde vivió la famosa diseñadora francesa.

de trufas... Ese plato, que llevaba un cuarto de hora a un cocinero, es así resuelto en pocos minutos".

En 1888, en su libro *La Nouvelle Cuisine*, Michel Gall asegura que Escoffier y Ritz introducen la higiene en sala y cocina y "el chef aligera los platos para seducir a la clientela femenina". Dos años más tarde, en Londres, con el Savoy, el dúo crea el hotel moderno. Y en 1898 vuelcan su experiencia en la creación del Ritz de París. De ahí en más, la gloria. El hotel inspirará

a Scott Fitzgerald su *Un Diamante Grande* como el Ritz, y será domicilio de Coco Chanel. En 1945, Hemingway salta del jeep del ejército en la place Vendôme para "liberar el bar del Ritz" (donde, entre paréntesis, hoy opera el considerado mejor barman de Francia, Colin Field).

Risas y llantos: del Ritz salieron, tras cenar, rumbo a la muerte, una noche de agosto de 1997, Lady Di y Dodi Al Fayed, hijo del propietario.

Michel Roth, el chef más premiado

Otra fecha: 15 de octubre de 1981. A sus 21 años, Michel Roth, entra en cocina, de la mano del chef, Guy Legay, que

lo ha tenido un par de años ya en Ledoyen. Los segundos serán sus maestros: Christian Constant y Gabriel Biscay. Michel pasa por todos los puestos creados por Escoffier y, con el virus de los concursos inoculado por un tercer puesto en el de mejor aprendiz de Francia, en 1985 se lleva el Prix Taittinger. Seis años más tarde se alza en Lyon con el Bocuse d'Or y pocas semanas después gana el MOF y el derecho a bordar la bandera francesa en el cuello de su chaquetilla.

Corolario lógico: aquel mismo año se convierte en el séptimo sucesor de Escoffier como chef de L'Espadon, el restaurante del Ritz.

En 1999, sin embargo, le tiente una proposición externa: chef de Lasserre. Dos años pasará en ese otro monumento parisino antes de que el Ritz le proponga regresar como director de cocinas. Como "en el Ritz, un club sandwich es tan importante como los platos de L'Espadon", Roth reorganiza todo —al fin y al cabo es el continuador de Escoffier—, forma cocineros como Laurent Delarbre, hoy chef de La Tour d'Argent, y finalmente logra recuperar la segunda estrella Michelin.

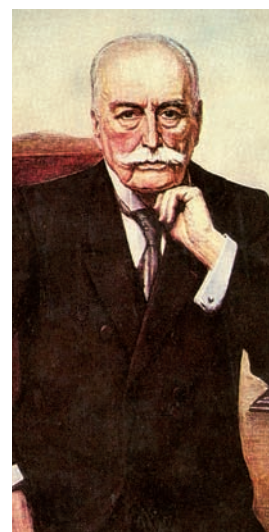
Otra consagración implantada por Escoffier: el libro. En 2011, con prólogo manuscrito de Bocuse, Flammarion edita un impresionante Ritz Haute Cuisine Recettes de Michel Roth.

El Crillon, de Luis XV a Sarkozy

Desde el 10 de mayo, Les Ambassadeurs, restaurante del Crillon, se desdobra. Le Patio recibe, bajo sombrillas y sobre césped artificial, para la comida (menú 68 € y menú carte 150 €) por la noche, cenas —menú a 180 €— en el que fuera salón de baile de la familia Crillon, hasta 1907, impresionante restaurante abierto a la plaza de la Concorde, con sus mármoles y dorados.

Christophe Hache, el chef que sucedió a Jean-François Piège y un gran sommelier, Jérôme Moreau, no discutirán el menú de otoño, sin embargo: el conjunto del hotel cierra por reformas. En realidad las comenzó en el 2010 con la reconstrucción, supervisada por un arquitecto de monumentos nacionales, de la histórica fachada creada por el arquitecto Gabriel, en 1758. Fue un encargo del rey Luis XV que no podía imaginar que menos de medio siglo más tarde esas fachadas serían testigo de la muerte de María Antonieta, de Luis XVI y con ellos de la monarquía por derecho divino. (La pareja real fue guillotinado en la misma plaza Luis XV, hoy de la Concorde, en la que se casaran. Y la plaza se quedó compuesta y sin novio, el 6 de mayo pasado: Sarkozy había previsto celebrar allí su reelección). Tampoco fue muy oportuna la decisión del conde de Crillon de comprar el palacete en 1788, un año antes de que la Revolución se lo confiscara. Lo recuperó, sin embargo, y fue domicilio familiar hasta 1907.

En 1909 abrió allí uno de los primeros hoteles grand palace de París. Diez años después, se firmó en uno de los salones



Arriba, cena en el restaurante Vendome, en el Ritz, en los años treinta del pasado siglo. A la izq., Le Patio, con la cocina de Christophe Hache al aire libre; a la dcha., el gran maestro Auguste Escoffier.

el acta de fundación de la Sociedad de las Naciones. Y en el hotel residió Eisenhower tras la Liberación de París.

Además de las 167 habitaciones, el Crillon cuenta unas cuarenta suites, con la célebre 103, también llamada Duc de Crillon porque fue la capilla del palacio del duque, obra maestra del arte decorativo, con copia exacta en el MOMA de Nueva York. O la Bernstein, homenaje al autor de la música de West Side Story ["que alegría poder estar nuevamente en mi terraza-sur-Concorde" escribió el músico en julio de 1989 en el libro de oro del hotel].

En 1933, el hotel inaugura un grill room, para comidas informales; decorado sesenta años después por Sonia Rykiel —al tiempo que el escultor César recreaba el bar— el grill se llamó l'Obélisque —alusión al obelisco donado por Egipto y plantado frente al hotel— y hoy es sencillamente l'Obé. □